SOUPPER M40

Pompe de transfert



UNE SOLUTION PRATIQUE POUR TRANSFÉRER LES LIQUIDES CHAUDS

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

Transférer des fonds, potages, sauces, lait, café et autres produits liquides ou semi-liquides des marmites vers des récipients n'est pas une tâche facile.
L'utilisation de louches pour transférer des produits chauds est une opération longue, qui expose le personnel à des risques de brûlures. À l'inverse, si les liquides sont transférés dans les récipients par les robinets de vidange des marmites, la faible distance par rapport au sol peut être source de contamination.
Soupper a été conçu pour résoudre ces problèmes. Il élimine tout risque de contamination bactérienne, car **Soupper** aspire les liquides chauds directement dans la marmite. Les temps de transfert sont très courts, avec un débit pouvant atteindre 85 litres par minute. Grâce à la buse de sortie athermique, l'opérateur travaille en toute sécurité et avec une précision absolue, puisqu'il peut doser automatiquement la quantité exacte de produit prévue.
Le nettoyage du **Soupper** est simple : toutes ses pièces sont démontables et désinfectables, et ses roues permettent de le déplacer facilement d'une marmite à l'autre.
Soupper, un équipement indispensable pour toute grande cuisine moderne.



SOUPPER M40

Pompe de transfert

CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Construction en acier inoxydable AISI 304.
- Chariot avec poignée et quatre roues, dont deux avec freins.
- Turbine en caoutchouc alimentaire, démontable pour le nettoyage.
- Tuyau d'aspiration en caoutchouc alimentaire avec raccord inox. Buse avec filtre inox. Cône pour l'aspiration des soupes épaisses.
- Tuyau de refoulement en caoutchouc alimentaire avec buse de sortie inox athermique et bouton de démarrage du cycle.

CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

- Pompe auto-amorçante alimentaire pour le transfert de liquides et semi-liquides, y compris avec morceaux (max. 10x10x10 mm).
- Température maximale d'utilisation : 100 °C.
- Régulation du débit de refoulement par variateur de fréquence.
- Coupure de sécurité en cas d'erreur de phase électrique.
- Pupitre de commande 24 V : sélecteur arrêt/manuel/automatique, minuterie, programmateur de débit, voyants de tension et de défaut.

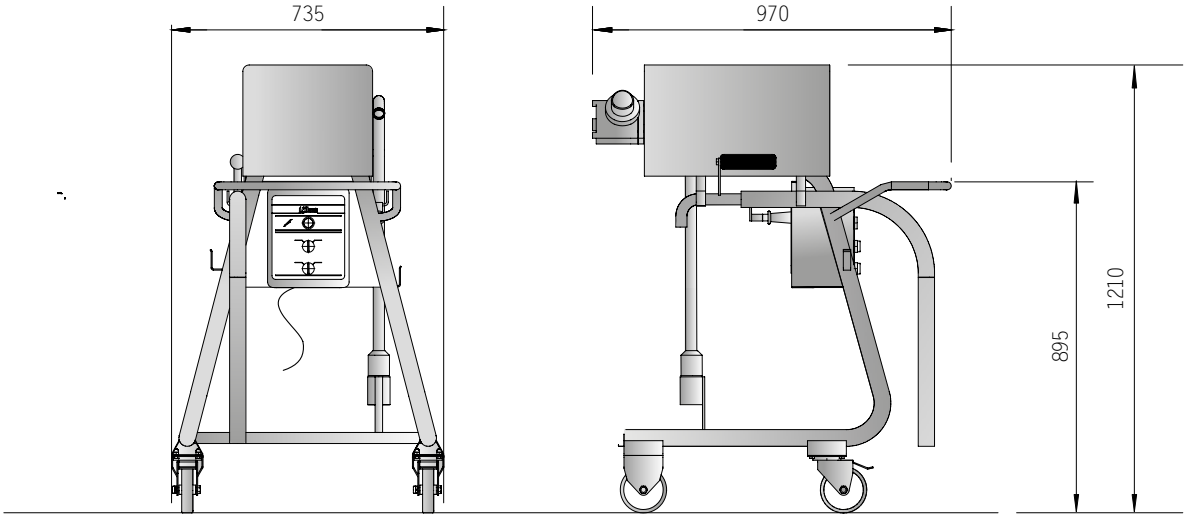
DONNÉES TECHNIQUES

Débit l/min	25 - 85
Alimentation électrique	3~230/400 V 50 Hz +PE
Puissance pompe kW	1,5
Poids de l'appareil kg	90



PLANS TECHNIQUES

SOUPPER M40



Toute reproduction, même partielle, est interdite - Octobre 2024

APPAREIL FABRIQUÉ CONFORMÉMENT AUX NORMES HARMONISÉES ET PORTANT LE MARQUAGE CE

Entreprise certifiée EN ISO 9001
Système de management de la qualité

NILMA S.p.A.
Via E. Zacconi, 24/A - 43122 Parma - Tel. +39.0521.785241 - Fax +39.0521.774642 - www.nilma.com • nilma@nilma.it
Sous réserve de toute modification ou amélioration technique jugée nécessaire, sans préavis

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE